

高橋製菓株式会社



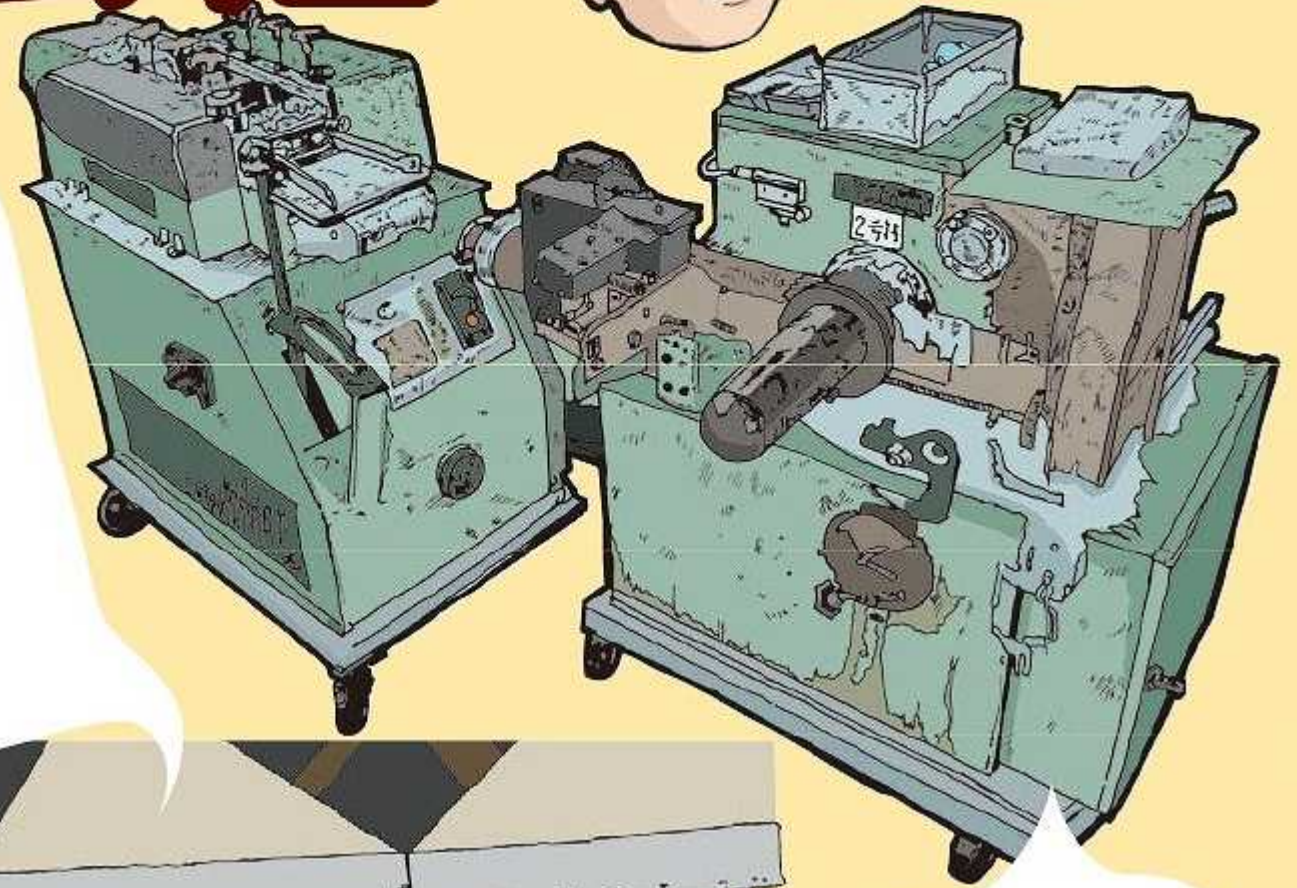
湿気は大敵ですから
夏場は寒いくらい
エアコンを入れます

23歳から13年ほど
マンガ家をしていました。
月刊誌に連載も持ってましたよ。

あられとおかき、せんべいの違いを知って
ます？ 大きな違いは、あられとおかきはもち米、
せんべいはうるち米(ご飯の米)からできてい
るんです。大きなものが「おかき」、小さいもの
が「あられ」です。もち米はうるち米よりも手
間がかかるんですよ。うちの会社では、20℃前
後に保った室内に保管し、洗い水や米を浸けて
おく水は5℃に冷やした軟水を使っています。

あられやおかきの本来の美味しさを味わって
いただきたいので製造工程にもこだわっています。
もち米を洗うところから製品になるまで1週間。
それでも、作りだめはしません。あられに運命
を感じ、人生をかけた父の思いや教えを守り、
変わらぬ味を作り続けます。

醤油で味付けしたものは、
このあともう一度、乾燥



サラダ油・醤油・
明太子すべて
このタンクで
味付けします

菓子業界は
不況に
強いんだ



代表取締役社長
高橋 利明さん

父が人生をかけた
あられ
変わらぬ味を
守り続けています

